

TOURTE AUX POMMES DE TERRE « ST VALERY »

600g de pomme de terre
300g de poireau
1 oignon hache
100g de lardons finement haché
4 cuil à soupe de vin blanc
2 pâtes feuilletées
20g de beurre
1.5dl de crème
3 jaunes d'œufs
1 cuil de persil haché
2 cuil d'herbes de Provence
Sel poivre

Eplucher les pommes de terre et les couper en fines tranches .Nettoyer le poireau et le couper en rondelles minces

Etuver 5 min l'oignon, le poireau et les lardons dans le beurre. Ajouter les tranches de pomme de terre, remuer soigneusement et étuver légèrement le tout. Ajouter les herbes de Provence. Déglacer au vin blanc et étuver 5 min encore à couvert. Saler et poivrer

Beurrer un moule de 20 cm et foncer la pâte en étirant les bords sur 5 cm.

Perforer plusieurs fois le fond de la pâte à la fourchette. Garnir de pommes de terre légèrement refroidies. Rabattre le bord de pate sur la farce. Dorer au jaune d'œuf, poser le couvercle après avoir cerner une cheminée au milieu.

Appuyer bien pour faire adhérer

Badigeonner a deux reprises la tourte de jaune d'œuf et la cuire 10 min au four à 220°C

Puis ouvrir la cheminée.

Mélanger la crème avec les 2 jaunes d'œufs restants, un peu de sel et du poivre et verser le tout dans la tourte à travers la cheminée.

Poursuivre la cuisson 30 min encore et servir chaud.